

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil survei melalui kuisioner *google form*, persepsi, dan pengetahuan sebagian masyarakat terhadap konsumsi permen yaitu untuk meningkatkan mood dan menghilangkan penat.
2. Berdasarkan hasil pengujian organoleptik permen jeli sirsak rendah kalori untuk parameter rasa sebagian besar panelis menyatakan suka dengan jumlah panelis 71 orang (skor kesukaan 5 ke atas), parameter *mouthfeel* sebagian besar panelis menyatakan suka dengan jumlah panelis 93 orang (skor kesukaan 5 ke atas), dan parameter tekstur sebagian besar panelis menyatakan suka dengan jumlah panelis 85 orang (skor kesukaan 5 ke atas). Namun, untuk parameter *aftertaste* sebagian besar panelis masih belum dapat menerima permen jeli sirsak rendah kalori dengan jumlah panelis 16 orang yang menyatakan suka (skor kesukaan 5 ke atas).

5.2. Saran

Penelitian ini dilakukan dengan keterbatasan kondisi dan waktu karena adanya pandemi *Covid-19*, maka perlu dilanjutkan untuk mencari formulasi yang tepat untuk mengurangi *aftertaste* yang dihasilkan oleh stevia dan perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk membuat sifat fisik yang lebih baik lagi pada permen jeli sirsak rendah kalori.

DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, K. 2019. Stevia, Si Manis Rendah kalori Pengganti Gula. <https://www.alodokter.com/stevia-si-manis-rendah-kalori-pengganti-gula#:~:text=Kalaupun%20ada%2C%20itu%20biasanya%20berasal,hanya%20ada%201%20gram%20karbohidrat.> (20 Agustus 2020).
- Agarwall, V., A. Kouchar, dan R, Sachdeva. 2010. Sensory and Nutritional Evaluation of Sweet Milk Products Prepared Using Stevia Powder For Diabetics. *Studies on Ethno_Medicine*, 4(1):9-13.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. SNI 01-2978-1994. Sirup Glukosa. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3735-1995. Gelatin. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-3553-2009: Air Minum Dalam Kemasan (AMDK). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI-3547-2-2008: Kembang Gula. Jakarta: Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI 01-3140-2010: Syarat Mutu Gula Pasir. Dewan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- British Standard 757. 1975. Sampling and Testing of Gelatin.
- BSN. 1995. Gelatin. SNI 01-3735-1995. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Cayana. 2019. Pengolahan Sari Buah Sirsak. <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/76971/Pengolahan-SARI-BUAH-SIRSAK/> (20 Agustus 2020).
- Chaplin, M. 2005. Gelatin. www.Isbuc.ac.uk/gelatin.html. (27 Agustus 2020).
- Daniela, C. 2015. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Nenas dan Melon serta Konsentrasi Gula terhadap Mutu Permen Jahe (*Hard Candy*). Sumatera: Universitas Sumatera Utara.
- Departemen Kesehatan RI. 2009. Buku Pedoman Klasifikasi Umur Menurut Kategori. Jakarta: Ditjen Yankes.

- Distantina, S., Fadilah, Rochmadi, M. Fahrurrozi, dan Wiratni. 2010. Proses Ekstraksi Karagenan dari *Eucheuma cottonii*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Eastoe, J. E., Leach. A. A. 1977. Chemical Constitution of Gelatin. New York: Academy Press.
- Fatsecret Indonesia. 2020. Kalori Permen Jeli. [https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/jeli-\(semua-rasa\)?portionid=56099&portionamount=100,000](https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/jeli-(semua-rasa)?portionid=56099&portionamount=100,000) (21 Januari 2021).
- Gelatin Manufacturers Institute of America (GMIA). 2007. Gelatin Handbook. <http://www.gelatin-gmia.com/> (20 Agustus 2020).
- Gelatin Manufactures Institute of America (GMIA). 2007. Raw Materials and Production: Gelatin Manufactures Institute of America. www.gelatingmia.com/html/rawmaterials.html. (25 Agustus 2020).
- Grobben, A. H., P. J. Steele, R. A. Somerville, and D. M. Taylor. 2004. Inactivation of the bovinespangiform-encephalopathy (BSE) agent by the acid and alkali processes used in the manufacture of bone gelatine. *Biotech. Appl. Biochem.*, (39): 329-338.
- Handayani V. V. 2020. Inilah Manfaat Mengonsumsi Makanan Manis. <https://www.halodoc.com/artikel/tidak-selalu-diabetes-cari-tahu-manfaat-makanan-manis> (diakses tanggal 1 Januari 2021).
- Kartono dan Gulo. 1987. Kamus Psikologi. Bandung: Pionir Jaya
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Kalori Sukrosa. <http://p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/hipertensi-penyakit-jantung-dan-pembuluh-darah/berapa-anjuran-konsumsi-gula-garam-dan-lemak-per-harinya> (20 Agustus 2020).
- Koeswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com.
- Kristiana H. D., S. Ariviani, dan L. U. Khasanah. 2012. Ekstraksi Pigmen Antosianin Buah Sengggani (*Melastoma malabathricum* L.) dengan Variasi Jenis Pelarut. *Jurnal Teknosains Pangan*. 1(1).
- Lesmana, S. N., T. I. Putut, dan N. Kusumawati. 2008. Pengaruh Penambahan Kalsium Karbonat Sebagai Forifikan Kalsium terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jeli Susu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 7(1):28-39.

- Nurismanto R., Sudaryati. dan A. H. Ihsan. 2015. Konsentrasi Gelatin dan Karagenan Pada Pembuatan Permen Jelly Sari Brokoli (*Brassica oleracea*). *J. Rekapangan*. 9(2):1-5.
- Pane, M. D. C. 2019. Berbagai Jenis Makanan Berkalori Tinggi dan Cara Tepat Mengonsumsinya. <https://www.alodokter.com/efek-buruk-terlalu-banyak-makanan-berkalori-tinggi> (20 Agustus 2020).
- Praja, D. I. 2015. Zat Adiktif Makanan Manfaat dan Bahayanya. Yogyakarta: Garudhawaca.
- Pratiwi, F., I. Kusumaningrum, dan L. Amalia. 2019. Karakteristik Permen Keras (*Hard Candy*) Wortel dan Lemon. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2):228-237.
- Raini, M. dan A. Isnawati. 2011. Kajian: Khasiat dan Keamanan Stevia Sebagai Pemanis Pengganti Gula. *Media Litbang Kesehatan*, 21(4):145-156.
- Riskesmas. 2007. Angka Obesitas di Indonesia pada Tahun 2007. <https://www.kemkes.go.id/resources/download/info-terkini/hasil-riskesmas-2018.pdf> (20 Agustus 2020).
- Riskesmas. 2018. Angka Obesitas di Indonesia pada Tahun 2018. <https://www.kemkes.go.id/resources/download/info-terkini/hasil-riskesmas-2018.pdf> (20 Agustus 2020).
- Setyaningsih, D. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Simorangkir, T. R. S., D. Rawung, dan J. Moningga. 2017. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata* Linn). Manado: Fakultas Teknologi Pertanian UNSRAT.
- Skurtys, O. 2010. Food Hydrocolloid Edible Film and Coatings. Departemen of Food Science and Technology Universidad de Santiago de Chile. Chile.
- Sudaryati dan Kardin. 2013. Tinjauan Kualitas Permen Jeli Sirsak (*Annona Muricata* Linn) Terhadap Proporsi Jenis Gula dan Penambahan Gelatin. *Jurnal Rekapangan*, 7(2):199-213.
- Tjitrosoepomo, C. 1991. Taksonomi Tumbuhan. Yogyakarta: UGM Press.

- Trupti, P. dan S. D. P. Gogle. 2014. A Brief Review on Recent Advances in Clinica Irescarc of *Annoa muricate Linn. Internasional journal of Universal Pharmacy and Biosciences*. 3.(3):268-304.
- Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.